

TORRESANI DI TORREGLIA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Torresani di Torreglia, colombi di Torreglia.



La storia

Una volta il colombo era un'ambita preda per i cacciatori sia perché motivo d'orgoglio, essendo di non semplice cattura, sia per la sua carne molto apprezzata e riservata alle mense più prestigiose. Oggi si è ambientato molto bene nelle nostre città, dove trova cibo in abbondanza, molti luoghi dove nidificare e pochissimi predatori.

Il colombo è anche un animale adatto all'allevamento ed è reperibile con relativa facilità. Viene macellato giovane e per questo ha caratteristiche organolettiche di sapidità e morbidezza delle carni non riconoscibili nella selvaggina. Il colombo viene anche chiamato comunemente "torresano" perché è solito nidificare sulle torri dei castelli o delle città murate e dunque un tempo i nobili potevano reperirli direttamente presso le loro dimore.

Nei Colli Euganei questi animali sono abbastanza diffusi e il loro uso in cucina risale ad antiche tradizioni.

Descrizione del prodotto

I colombi sono uccelli di dimensioni relativamente ridotte, che si presentano con piumaggio di vari colori anche se è dominante il grigio scuro del piccione selvatico. Gli esemplari allevati sono soprattutto ibridi francesi, considerati fra i più produttivi, ma sono abbastanza diffuse altre razze (es. Texana, Californiana).

I "torresani" vengono apprezzati al meglio quando raggiungono i 30 giorni di vita ed un peso medio di 500-600 g.

Processo di produzione

Gli allevamenti sono di piccola dimensioni, gestiti come attività a tempo parziale, ma che assicurano la presenza della carne di questo volatile sulle tavole dei consumatori.

L'alimentazione si basa su mangimi, cereali ma anche su ortaggi di scarto e piccoli insetti; raggiunta la maturazione vengono avviati alla commercializzazione.

Usi

I "torresani di Torreglia" hanno carni magre e proteiche, molto apprezzate soprattutto cotte allo spiedo e in abbinamento con la polenta.

Reperibilità

Il prodotto è reperibile presso gli allevatori, alcuni rivenditori specializzati e presso i ristoranti e gli agriturismi dei Colli Euganei.

Territorio interessato alla produzione

Torreglia, Montegrotto Terme, Abano Terme, Teolo, Rovolon, Galzignano Terme, Vò, Cinto Euganeo, Baone, Arquà Petrarca, Monselice, Battaglia Terme, Due Carrare, Este, Lozzo Atestino.

